Was können wir backen

mit 35 gr Fett und <u>einem</u> Ei?



Kartoffelkrümelkuchen:

<u>Teig:</u> 250 g Weizenmehl,
12 g (4 geſtr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
125 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher),
50 g geriebene Semmel, 125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Fläſchchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
etwas Salz, 1 Ei,
35 g Margarine oder Schweineſchmalz
oder 2 Eßl. Oel.
<u>Füllung:</u> 500 g Äpfel oder
200 g ſteifes Kompott (Marmelade.)

Mehl und „Backin" werden gemiſcht, in eine Schüſſel geſiebt und mit den durchgepreßten Kartoffeln und der geriebenen Semmel vermengt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze, Ei ſowie die zerlaſſene, abgekühlte Margarine (Schmalz) oder das Oel werden hineingegeben und zu einem Brei verrührt. Dieſen und das Mehlgemiſch verarbeitet man nach und nach mit den Händen oder 2 Gabeln zu kleinen Krümeln. Sollte der Teig nicht genügend krümeln, gibt man noch etwas Waſſer (höchſtens 1 Eßl.) dazu. Die Hälfte der Krümel füllt man in eine gefettete Springform, drückt die Krümel gut an und gibt die geſchälten, geraſpelten Äpfel oder das Kompott ſo darauf, daß ein Rand von etwa 1 cm frei bleibt. Uber die Füllung gibt man den Reſt der Krümel, am Rande drückt man ſie etwas an.
<u>Backzeit:</u> Etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

<u>Bitte ausſchneiden!</u>



Dr. Oetker Backpulver „Backin" - altbewährt!